

## Maibowle

- 500 ml Wein, weiß, trocken
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Sekt, trocken
- 5 Stängel Waldmeister (darf nicht blühen!)
- je 1 Stängel Minze und Zitronenmelisse
- 2 Zitronen, Scheiben, unbehandelt

**1** Braunen Zucker und Vanillezucker im Wein auflösen

**2** Waldmeister nach dem Pflücken welken lassen und mit Minze und Zitronenmelisse kopfüber für mindestens 30 Minuten, aber maximal 45 Minuten hinein hängen. Die Schnittstellen der Pflanzen dürfen nicht in den Wein tauchen.

**3** Inzwischen die Zitronenscheiben einfrieren.

**4** Nach dem Parfümieren des Weins wird der Ansatz im Kühlschrank herunter gekühlt und erst kurz vor dem Servieren mit ebenfalls gekühltem Sekt aufgefüllt.

**5** Die Bowle wird in großen Weinkelchen mit je einer gefrorenen Zitronenscheibe serviert.

Tipp: Keine Eiswürfel verwenden, die nehmen das Waldmeisteraroma!